

## Schabowy smażony w tymianku



### WAFELEK2601



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	60 dkg
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	do smaku
<b>tymianek</b>	do smaku
<b>czosnek Prymat</b>	do smaku
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>bułka tarta</b>	
<b>olej</b>	do smażenia

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Umyty i osuszony schab pokroić w plastry. Cienko rozbić.
- KROK 2 Oprószyć kucharkiem, pieprzem, czosnkiem granulowanym i tymiankiem.
- KROK 3 Umyte jajko rozbić i rozkłócić. Kawałki mięsa obtoczyć w jajku. Po jajku panierować w bułce tartej.
- KROK 4 Na patelni rozgrzać olej. Mięsko smażyć z obu stron na rumiano.
- KROK 5 Podawać z ziemniakami i surówką lub ogórkami.